thermomix

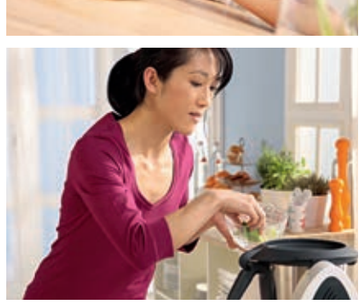
ID: 22794-0515 MX

VORWERK

thermomix

THERMOMIX TM31-4C

MANUAL DE INSTRUCCIONES Conserve para futuras referencias



VORWERK

ÍNDICE

Notas para su seguridad 5
Datos técnicos 8
Introducción/Servicio Postventa 9

Su Thermomix TM31-4C 10

Antes de empezar 12
Cómo colocar el vaso correctamente 12
Cómo quitar las cuchillas 13
Cómo colocar las cuchillas correctamente 14

Accesorios 15
Vaso, base del vaso 15
Tapa, cubilete 16
Cestillo 17
Espátula 18
Accesorio mezclador (mariposa) 19
Varoma 20
Cómo combinar las partes de Varoma 20
Cómo utilizar el Varoma correctamente 21
Trabajo práctico con el Varoma 24

Trabajando con la Thermomix TM31-4C 25
Puesta en marcha de la Thermomix TM31-4C 25
Explicación de los símbolos 26
Pantalla digital multifunciones 27
Pesar y sumar el peso con el botón de tara 27
Más informaciones importantes relativas a la báscula 28
Botones del tiempo y pantalla del tiempo 29

Ajuste del tiempo programado 30
Botones e indicadores luminosos de temperatura 30
Indicador del tiempo restante 31
Inicio suave 31
Ajuste moderado del calentamiento 31
Fijación de la temperatura Varoma 32
Selector de velocidad 32
Mezcla suave (velocidad cuchara) 32
Mover 32
Mezclar/hacer puré 33
Mezclando/licuando alimentos calientes 33
Botón turbo 33
Operación giro a la derecha/giro a la izquierda 34
Función espiga (amasados) 34

Cosas para recordar 35
Estado de reposo 35
Protección electrónica del motor 35
Utilización por primera vez y cargas pesadas 35

Limpieza 36
Cómo limpiar el vaso y la tapa 36
Cómo limpiar las cuchillas 37
Cómo limpiar su Varoma 37
Cómo limpiar la unidad central 38
Información adicional de limpieza 38

Notas para sus propias recetas 39
Fallas en el funcionamiento 40
Garantía 41
Servicio al Cliente 42

NOTAS PARA SU SEGURIDAD ⚠

La Thermomix TM31-4C está destinada para uso doméstico o áreas similares de aplicación. Trabaja con los más altos estándares de seguridad. Por su propia seguridad, lea cuidadosamente este manual de instrucciones antes de utilizar su equipo por primera vez y asegúrese de tomar nota de lo que más adelante se indica.

Conserve a la mano este manual de instrucciones para futuras referencias pues es parte de la Thermomix TM31-4C. Por lo tanto, siempre tenga este manual de instrucciones con el equipo cuando una tercera persona lo utilice.

El uso de Thermomix TM31-4C no se recomienda a personas con problemas físicos, discapacidad mental o déficit de atención, a menos que una persona lo supervise por su propia seguridad. Niños deberán ser supervisados por un adulto.

La Thermomix TM31-4C cumple con los estándares de seguridad del país en que una organización Vorwerk autorizada la vendió. El cumplimiento de los estándares de seguridad locales no se puede garantizar si la Thermomix TM31-4C se utiliza en otro país; por lo tanto, Vorwerk no acepta responsabilidad alguna por daños que puedan surgir como consecuencia de ese uso.

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte el equipo de la corriente eléctrica antes de limpiarlo y si el equipo no se utiliza por un período largo de tiempo.
- No sumerja en agua la Thermomix TM31-4C. Límpiela sólo con un paño húmedo. No se debe permitir que entre agua o polvo al motor.
- Revise regularmente el equipo, sus accesorios, incluyendo el vaso y el cable de conexión, por posibles daños. Partes dañadas pueden deteriorar el equipo. Si ocurre algún daño, no utilice el equipo y contacte al centro de servicio al cliente Vorwerk o un centro de servicio autorizado Vorwerk.
- La Thermomix TM31-4C deberá ser solo reparada por el centro de servicio a clientes Vorwerk o el centro de servicio autorizado Vorwerk. Esto también aplica en el caso de daño en el cable de conexión el cual solo debe ser reemplazado por el centro de servicio al cliente Vorwerk o el centro de servicio autorizado Vorwerk. Una mala reparación o un mal manejo del equipo pueden ser riesgosos para el usuario.

Peligro de herida con las cuchillas

- No toque las cuchillas. Son muy filosas. Tome las cuchillas de la parte central cuando las remueva o las vuelva a colocar.

Peligro de quemadura por servir comida caliente

- No coloque más de 2 litros de comida en el vaso.
- Observe los niveles de llenado marcados en el vaso.
- Utilice la Thermomix TM31-4C sólo con los empaques correctos, lave el empaque de la tapa del vaso. Inspeccione regularmente el empaque por posibles daños. En caso de daño o fuga cambie inmediatamente el empaque, a más tardar cada 2 años.
- Abra la tapa del vaso solamente después de que la comida procesada deje de moverse; esto es especialmente importante si está utilizando niveles de alta velocidad arriba de 5.
- Nunca trate de forzar la tapa del vaso para abrirla. Abra la tapa del vaso solamente después de que el selector de velocidad se encuentre en la posición de abrir tapa.
- Nunca use el botón turbo o aumente la velocidad repentinamente cuando esté procesando alimentos calientes (temperatura superior a 60 °C), sobre todo si no han sido calentados en el Thermomix TM31-4C. Nunca sostenga la taza medidora cuando esté procesando alimentos calientes.
- Tenga cuidado con la comida caliente que pueda derramarse de la tapa del vaso. Coloque la taza medidora correctamente en la abertura en lugar especialmente cuando esté procesando comida caliente (por ejemplo mermelada o sopa) a niveles de velocidad medio (3–6) y más alto (7–10, Turbo).
- Al procesar comida caliente (para temperaturas de más de 60 °C) no toque la taza medidora ni presione el botón de Turbo.
- No utilice temperatura Varoma para calentar o cocinar grandes cantidades de comida.
- Utilice sólo bajos niveles de velocidad cuando seleccione temperatura Varoma (🌡–2). Altos niveles de velocidad pueden causar que la comida o el líquido se derrame.
- Asegúrese de colocar la Thermomix TM31-4C en una superficie limpia, sólida, plana y que no se caliente, particularmente cuando utilice el Varoma.
- Cuide la correcta posición del Varoma arriba del vaso y del equipo.

Peligro por quemadura con vapor o agua condensada

- Tenga cuidado con el vapor que escapa de los lados y de arriba de la tapa del Varoma durante el calentamiento.
- Toque únicamente las asas a ambos lados del Varoma.
- Nunca utilice el Varoma sin la tapa.
- Sostenga la tapa del Varoma de una forma en la que el vapor o el agua condensada caliente no entre en contacto con usted.
- Tenga cuidado del vapor que continuará saliendo de la tapa del vaso una vez que quite el Varoma.
- Mantenga a los niños alejados de la Thermomix TM31-4C cuando utilice el Varoma y adviértales del peligro del vapor y el agua condensada que sale de él.
- Asegúrese que la apertura de la tapa del vaso y las ranuras del Varoma se mantengan libres, de lo contrario el vapor saldrá incontroladamente.

Peligro de quemaduras con piezas calientes

- Mantenga siempre el equipo lejos del alcance de niños y adviértales que el vaso y el Varoma se encuentran caliente y pueden quemarse.

Peligro de lesiones por salida de alimentos fríos (temperatura inferior a 60 °C)

- Sostenga la taza medidora firmemente al operar la Thermomix TM31-4C durante las velocidades medias (3–6) y más altas (7–10) o cuando presione el botón turbo para picar o hacer un puré de alimentos fríos.

Peligro de lesiones por no usar accesorios o equipos adecuados

- Utilice solamente los accesorios propios de la Thermomix TM31-4C (página 10–11) así como refacciones originales de Vorwerk Thermomix.
- Nunca utilice la Thermomix TM31-4C en combinación con partes o equipos que no sean de Vorwerk Thermomix.
- Utilice únicamente la taza medidora para el orificio de la capa del vaso. No cubra la tapa del vaso con toallas o artículos similares.
- Utilice solamente la espátula para revolver comida en el vaso. Nunca use artículos como cucharas, cucharones, etc. para revolver la comida. Esto probablemente podría causarle heridas si los artículos tocan las cuchillas.
- Cierre bien la tapa del vaso antes de insertar la tapa sobre el orificio.

La Thermomix TM31-4C se puede mover

- Coloque su Thermomix TM31-4C en una superficie limpia, sólida, plana y que no se pueda calentar, de esta forma no podrá resbalar. Mantenga la Thermomix TM31-4C a una distancia considerable de la orilla de la superficie para evitar que caiga. Cuando prepare masa no deje desatendido el equipo mientras esté operando, ya que podrá caer de la superficie de trabajo.

Riesgo de daño

- Por vapor: Asegúrese de que haya suficiente espacio por encima de la Thermomix TM31-4C y el Varoma (alacenas suspendidas, repisas) y alrededor de ellos, para prevenir cualquier daño por el vapor que escapa de ellos.
- Por superficie externa caliente: Mantenga suficiente distancia entre la Thermomix TM31-4C y superficies externas calientes, tales como radiadores, platos calientes, etc. No coloque la Thermomix o su cable sobre ninguna fuente de calor (por ejemplo platos calientes, instrumentos de cocina, estufa u horno), ya que si el equipo se enciende sin intención, puede causar daño al mismo.
- Por escurrimiento de comida: Asegúrese de que el anillo de sellado de las cuchillas está bien puesto. Si no sella debidamente, la comida a mezclar o cocinar puede escurrir y causar daño al equipo.
- Por poca ventilación del Thermomix TM31-4C: Asegúrese que los orificios de ventilación en ambos lados del equipo estén siempre libres de grasa, polvo o comida y descubiertos. De otra forma el equipo se puede dañar.
- Por uso inapropiado: utilice la Thermomix TM31-4C solamente con corriente alterna y un suministro de corriente eléctrica principal debidamente instalada por un especialista. El voltaje del suministro eléctrico principal y la frecuencia principal deben corresponder con el tipo de plato (en el fondo del aparato principal).

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por salpicaduras de alimentos calientes

Nunca gire el selector de velocidades rápidamente a la posición de VASO ABIERTO al mezclar alimentos calientes a velocidades altas a partir de la velocidad 4. Siempre gire el selector de velocidades a la velocidad 1 primero y espere 3 segundos antes de girar hasta VASO ABIERTO.

DATOS TÉCNICOS

Certificado	
Motor	Motor Vorwerk de reluctancia, libre de mantenimiento, con potencia nominal de 500 W. Velocidad continuamente ajustable entre 100 y 10200 revoluciones por minuto (mezcla suave de 40 revoluciones/minuto). Ajuste especial de la velocidad (en función alternante) para la preparación de amasados. Protección electrónica del motor para evitar las sobrecargas.
Sistema de calentamiento	1000 Watts de consumo eléctrico. Con protección contra sobrecalentamiento.
Báscula integrada	Rango de medición de 5 a 100 g en incrementos de 5 g; A partir de 100 g a 2 kg, en incrementos de 10 g (hasta un máximo de 6 kg.).
Unidad Central	Plástico de alta calidad.
Vaso	Acero inoxidable con sistema de calentamiento y sensor integrado de temperatura. Capacidad máxima de 2 litros.
Conexión eléctrica	Sólo para una tensión de 120 V ~ a 60 Hz. Consumo eléctrico máximo de 1500 W. Cable conductor enrollable de 1 metro de longitud.

Dimensiones y peso Thermomix TM31-4C	**excl. el Varoma**		**Varoma**	
	Largo	30.0 cm	Largo	11.8 cm
	Ancho	28.5 cm	Ancho	38.5 cm
	Fondo	28.5 cm	Fondo	27.5 cm
	Peso	6.3 kg	Peso	0.8 kg

INTRODUCCIÓN/ SERVICIO POSTVENTA

Estimada/o cliente,

¡Felicitaciones por haber elegido la nueva Thermomix TM31-4C!

Durante una demostración de la Thermomix TM31-4C, usted experimentó y saboreó con los cinco sentidos todos los beneficios de la Thermomix. Una presentadora Thermomix con experiencia le ayudó a optimizar el uso de todas las funciones realizables para sus necesidades.

Seguramente ahora está impaciente por comenzar a beneficiarse de su Thermomix. La preparación de alimentos sabrosos y saludables se vuelve rápida y fácil. Cocinar con Thermomix le ahorra tiempo para realizar otras actividades.

Paso por paso, el manual de instrucciones lo familiarizará con su nueva Thermomix. Por favor, léalo cuidadosamente. En cada paso usted sentirá que hemos tenido en cuenta sus intereses y necesidades en el diseño de este producto.

El diseño paso por paso y fácil de seguir de nuestras recetas, le permitirá preparar todas las comidas y platillos sin conocimientos especiales.

¡Le deseamos que disfrute muchísimo de su Thermomix junto a su familia y a sus amigos!

Vorwerk Thermomix México

Si tiene preguntas o dificultades no dude en ponerse en contacto con:

Su presentadora Thermomix TM31-4C:

Teléfono _____
Celular _____
E-mail _____

Servicio de asistencia técnica Thermomix:

VORWERK MEXICO, S. DE R.L. DE C.V.
Av. Paseo de las Palmas No. 320 PB-A
Col. Lomas de Chapultepec
México, D.F. C.P. 11000
Del. Miguel Hidalgo
Tel. 9150-5505
Fax. 9150-5502
Lada sin costo: 01 800 200 1121
e-mail: contacto@thermomix.com.mx
web: www.thermomix.com.mx

Este instructivo se encuentra disponible en otros idiomas en www.thermomix.com

Versión: 20120816/120

SU THERMOMIX TM31-4C

Al desempacar su Thermomix TM31-4C, compruebe que todos los componentes han sido incluidos. Éstos son:

- La Thermomix TM31-4C con vaso y tapa
- Cestillo
- Accesorio mezclador (mariposa)
- Taza medidora
- Espátula
- Varoma
- Libro de recetas
- Manual de instrucciones

1. Unidad central
2. Vaso
3. Base del vaso
4. anillo de sellado de la tapa
5. Cuchillas

9. Tapa
10. Accesorio mezclador (mariposa)
11. Espátula con disco de seguridad
12. Cestillo
13. Taza medidora
14. Empaque de la tapa

Varoma

6. Tapa Varoma
7. Bandeja interior Varoma
8. Recipiente Varoma

ANTES DE EMPEZAR

¡Felicidades por haber adquirido la Thermomix TM31-4C!

Antes de usar su Thermomix TM31-4C por primera vez, le recomendamos que participe en una demostración con una de nuestras presentadoras Thermomix calificadas para que se familiarice con el uso de la Thermomix TM31-4C.

Antes de empezar

Asegúrese de colocar la Thermomix TM31-4C en una superficie limpia, sólida y plana para que no resbale. Mantenga su Thermomix TM31-4C en un sitio fijo de su cocina para facilitar su funcionamiento. Limpie su Thermomix TM31-4C completamente antes de utilizar por primera vez. Siga las instrucciones en el capítulo Limpieza (pág. 36).

Cómo colocar el vaso correctamente

Antes de colocar el vaso, asegúrese de que el selector de velocidad esté en la posición “vaso abierto” ① ①. Coloque el vaso con el asa apuntando hacia el frente y empújelo suavemente hasta que entre en la unidad central ②.

El vaso ha sido colocado correctamente si su asa apunta hacia adelante, como se muestra en la imagen ②, y si el vaso está seguro en la unidad central. Para cerrar el vaso correctamente, presione su tapa verticalmente sobre el vaso ③. Luego gire la tapa en el sentido de las manecillas del reloj ④, escúchela hacer clic y asegúrese de girarla hasta su límite.
Gire el selector de velocidad hasta la posición de cerrado ①, de lo contrario, no comenzará a funcionar la Thermomix TM31-4C.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de derrame de comida caliente
Nunca trate de forzar la tapa del vaso para abrirla. Abra la tapa del vaso solamente después de que el selector de velocidad se encuentre en la posición de abrir tapa ①.

①

②

③

④

Cómo quitar las cuchillas

Para sacar las cuchillas: sostenga el vaso con una mano y con la otra mano gire la base del vaso 30 grados en el sentido de las manecillas del reloj y retire la base con un movimiento hacia abajo ⑤. Cuidadosamente sostenga la parte superior de las cuchillas y quítelas junto con su anillo de sellado ⑥.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de cortadura por las cuchillas
No toque las cuchillas, son muy filosas. Tómelas de la parte superior cuando las quite o las vuelva a colocar.

IMPORTANTE:

Tome las precauciones necesarias para evitar que las cuchillas se caigan accidentalmente.

⑤

⑥

Cómo colocar las cuchillas correctamente

Para volver a insertar las cuchillas, siga los pasos de “desmontaje” en orden inverso.

Vuelva a colocar las cuchillas en el vaso ① introduciéndolas en la apertura en el fondo del vaso ②. ¡Tenga cuidado de no cortase!

AVISO

Peligro de derrame por comida caliente

Antes de insertar las cuchillas asegúrese de que el anillo de sellado esté correctamente puesto sobre el cojinete de las cuchillas. Si el empaque no está bien puesto, los alimentos a mezclar o cocer se pueden infiltrar y dañar el equipo.

Ahora vuelva a ajustar la base del vaso en las cuchillas. Empuje las cuchillas a través de la apertura en la parte inferior del vaso con una mano. Con su otra mano sostenga el vaso y gire (al mismo tiempo) la base del vaso 30 grados en contra de las manecillas del reloj hasta que encaje ③.

①

②

③

ACCESORIOS

Antes de empezar a utilizar su Thermomix TM31-4C nos gustaría presentarle sus accesorios más detalladamente. Todos ellos son prueba de un diseño bien pensado. Cada una de las partes ha sido diseñada de manera inteligente y tiene diferentes funciones.

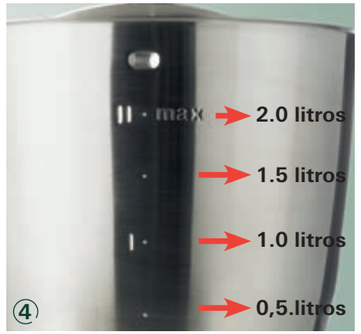
Vaso

En la parte interior y exterior del vaso hay marcas que indican los niveles de llenado ④. Cada marca corresponde a 0.5 litros. El vaso tiene una capacidad de 2 litros ⑤.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de derrame de comida caliente

- Llene el vaso a una capacidad máxima de 2 litros. Nunca exceda esta cantidad, de lo contrario, los ingredientes pueden salpicar fuera del vaso ¡con peligro de provocar quemaduras!
- Observe los niveles marcados en el vaso.



④

⑤

Base del vaso

La base del vaso ⑥ sirve para sujetar o aflojar las cuchillas dentro del vaso. Todo el vaso se puede colocar en cualquier superficie de trabajo. No hay necesidad de colocar un trapo limpio debajo del vaso.

IMPORTANTE:

Es necesario girar la base del vaso hasta que llegue al tope y enganche para que la base encaje correctamente. De lo contrario, otras partes de la Thermomix se pueden dañar.

⑥

Tapa

La tapa del vaso se utiliza para cerrarlo. Por motivos de seguridad, su Thermomix TM31-4C no empezará a funcionar si la tapa no ha sido puesta y cerrada correctamente. Nunca intente forzarla si está cerrada.

Asegúrese de colocar correctamente el anillo de sellado de la tapa. Volteé la tapa en una superficie plana y coloque el anillo de sellado de la tapa, presionándolo para que encaje en las tres muescas, después de lo cual se escuchará un "clic" ①. El anillo de sellado impide que los líquidos o los alimentos a cocer se escapen por el espacio entre la tapa y el vaso.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro por derrame de comida caliente

Utilice únicamente la taza medidora incluida en la Thermomix TM31-4C limpia para cerrar el orificio de la tapa del vaso. Revise el empaque con regularidad. Si se dañara o tuviera una fuga reemplácelo inmediatamente, a más tardar cada 2 años.

Cuando limpie la tapa, limpie el anillo de sellado por separado.

Taza medidora

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro por derrame de comida caliente

- Tenga cuidado con la comida caliente que pueda derramarse de la tapa del vaso. Coloque la taza medidora correctamente en la abertura en lugar especialmente cuando esté procesando comida caliente (por ejemplo mermelada o sopa) a niveles de velocidad medio (3-6) y más alto (7–10, Turbo).
- No cubra la tapa del vaso con toallas o artículos similares.

La taza medidora es un artículo que tiene una multitud de funciones: es el tapón del orificio de la tapa y sirve para impedir que se pierda calor y que se escapen los alimentos a mezclar o a cocer.

La taza medidora se puede usar para medir ingredientes. Llenado hasta el borde, contiene 100 ml y hasta la mitad (la muesca del medio) 50 ml.

Coloque la taza medidora en el orificio de la tapa con el fondo abierto hacia arriba ②.
Sólo cuando vaya a usar la mariposa coloque la taza medidora con el fondo abierto hacia abajo.

Si desea agregar un poco de líquido no hay necesidad de quitar la tapa, simplemente vierta el líquido sobre la tapa y éste irá entrando gradualmente en el vaso. Para agregar ingredientes por el orificio de la tapa, levante la taza medidora para introducirlos en el vaso.

⚠ PRECAUCIÓN

Coloque siempre el cubilete correctamente sobre el orificio de la tapa y asegúrese de que el contenido dentro del cestillo no lo aprieta hacia afuera. Si el orificio de la tapa del vaso queda bloqueada por alimentos y el calentamiento está activo, se puede crear sobre presión dentro del vaso y el contenido caliente, puede escapar explosiva mente, generando un gran riesgo de quemaduras.

Cestillo

El cestillo de la Thermomix TM31-4C es fabricado con un plástico de alta calidad. Al igual que la taza medidora, el cestillo es un artículo con funciones múltiples:

- Sirve para filtrar los jugos de frutas y vegetales. Corte y haga puré con los ingredientes en la Thermomix TM31-4C, luego introduzca el cestillo y utilícelo como filtro cuando vierta el jugo. Cuando realice esta operación, use la espátula para sostener el cestillo ③.
- Los alimentos frágiles, como las albóndigas de carne o de pescado, cuya preparación no puede ser realizada completamente en el vaso, deben ser colocados en el cestillo donde se podrán guisar.
- Para preparar platos adicionales, como el arroz o las papas.

Retirar el cestillo no requiere ningún esfuerzo:
Coloque el gancho de la espátula en la muesca del cestillo ④ y levántelo ⑤.
Retire la espátula en cualquier momento.

- Las patas en la base del cestillo ⑥ permiten que se escurran los jugos de los alimentos.
- En caso de que se requiera reducir el líquido de algunos alimentos (ej. la salsa de tomate) utilice el cestillo como cobertura encima de la tapa ⑦ en vez de la taza medidora.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca sobre llene el cestillo. El contenido no debe sobre salir del borde del cestillo. Asegúrese de que el oriificio de la tapa queda libre de alimentos. Si el orificio de la tapa queda bloqueado con alimentos y el calentamiento está activo, se puede crear sobre presión dentro del vaso y el contenido caliente, puede escapar explosiva mente, generando un gran riesgo de quemaduras.

Espátula

La espátula ① es otro ejemplo del inteligente diseño de la Thermomix.

- La espátula de la Thermomix TM31-4C es el único instrumento que usted necesita para mezclar o remover los ingredientes en el vaso. Empújela desde arriba introduciéndola en el vaso a través del orificio de la tapa ②. El disco de seguridad impide que la espátula toque las cuchillas, lo cual significa que usted puede usar la espátula mientras la Thermomix esté cortando, cociendo o hirviendo a fuego lento.
- Utilice la espátula para raspar todos los ingredientes del vaso. La punta de la espátula ha sido diseñada para que encaje perfectamente entre las cuchillas y la pared del vaso.
- El disco de seguridad de la espátula ha sido especialmente diseñado para evitar que ruede por cualquier superficie.
- Cuando filtre los jugos de frutas o vegetales, utilice la espátula para sostener el cestillo en su lugar.
- Con la espátula se puede levantar el cestillo sin ningún esfuerzo (vea la página 17, fotografía 4).

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por uso de accesorios no destinados para la Thermomix TM31-4C

- Sólo utilice la espátula incluida en su equipo cuando vaya a mover los alimentos.
- Antes de introducir la espátula, ponga la tapa y ciérrela.
- Nunca utilice otros utensilios de cocina como cucharas de metal o de madera, ya que éstos pueden tocar las cuchillas y ocasionar daños o heridas.

Accesorio mezclador (mariposa)

- La mariposa ③ (aquí colocada sobre las cuchillas) ④ le ayudará a lograr los mejores resultados cuando vaya a batir crema o clara de huevo. Es también el utensilio ideal para la preparación de postres cremosos o mezclas con crema.
- Durante la preparación de postres, salsas o para hervir leche, la mariposa se encarga de mover constantemente los ingredientes, lo cual previene que los alimentos se peguen al interior del vaso.

Es fácil insertar y quitar la mariposa: introdúzcala como se muestra en la imagen ⑤. La parte de arriba, en forma de bola, facilita estas operaciones. Para retirar la mariposa, sostenga la parte de arriba y despréndala girándola en ambas direcciones.

⚠ PRECAUCIÓN

- Sólo ponga la velocidad en marcha después de haber colocado la mariposa en su lugar.
- No seleccione una velocidad superior a 4 cuando trabaje con la mariposa.
- Nunca utilice la espátula con la mariposa.
- No agregue ingredientes que puedan dañar o bloquear la mariposa cuando el equipo esté funcionando con ella.

Varoma

El Varoma ① se conforma de 3 partes ②:
- Recipiente Varoma (abajo)
- Charola Varoma (centro)
- Tapa Varoma (arriba)

Todas las partes son fabricadas con plástico de alta calidad, apto para el uso con comestibles.

AVISO
- Siempre guarde el Varoma con su tapa cerrada ①.
- Utilice el Varoma sólo con la Thermomix TM31-4C (no es recomendable para hornos de microondas, horno convención u otros electrodomésticos).

Cómo combinar las partes del Varoma

Usted puede usar el Varoma en cualquiera de las dos siguientes combinaciones:

Combinación 1:
Recipiente Varoma más charola y tapa ②.
Utilice esta combinación para cocinar diferentes platillos, por ejemplo, vegetales con carne o pescado; o una cantidad mayor de alimento, por ejemplo, masa.

Combinación 2:
Recipiente Varoma más la tapa ③.
Utilice esta combinación para cocinar gran cantidad de alimentos, por ejemplo vegetales, papas o piezas grandes de carne o salsas.

⚠ PRECAUCIÓN
Peligro de quemadura por vapor y agua condensada
Nunca utilice el Varoma sin la tapa.

IMPORTANTE:
Si la tapa del Varoma no está en la posición correcta, el vapor escapará y la comida dentro del Varoma no se cocerá apropiadamente.

Cómo utilizar el Varoma correctamente

El Varoma es un accesorio diseñado exclusivamente para ser usado con la Thermomix TM31-4C. Antes de empezar a cocinar al vapor con el Varoma necesita instalar la Thermomix TM31-4C correctamente.

Paso 1: Instale la Thermomix TM31-4C
Coloque el vaso en su posición. Ponga al menos 0.5 litros (500 g) de agua en el vaso por 30 minutos a temperatura Varoma. Si lo prefiere, puede colocar el cestillo y ponerle alimentos, como papas o arroz. Coloque la tapa y ciérrelo.

Para variar el sabor, puede usar una mezcla de vino y agua o caldo de verduras en lugar de sólo agua.

Paso 2: Llenando el Varoma
Coloque la tapa del Varoma hacia arriba en una superficie plana ④ y ponga el recipiente Varoma encima, éste encaja perfectamente en la ranura.
Ahora llene el Varoma con los ingredientes ⑤. Asegúrese de que algunas ranuras queden “libres” para que el vapor se distribuya homogéneamente.
Coloque en el fondo del Varoma los alimentos que requieran más tiempo de cocción y en la parte superior los que requieran menor tiempo.
La tapa, que está debajo del Varoma, impide que los líquidos de las verduras lavadas, fruta madura, carne cruda o pescado, mojen la superficie.

⚠ PRECAUCIÓN
Peligro de quemadura por vapor y agua condensada
- Asegúrese de que el orificio de la tapa y algunas ranuras del Varoma se encuentren libres, de lo contrario el vapor escapará incontroladamente.
- Asegúrese de que el Varoma está bien colocado en el vaso y el equipo.

Cuando utilice la charola del Varoma, colóquela dentro del recipiente Varoma. Asegúrese que la charola esté bien colocada y ponga alimentos en él ①.
Ponga el Varoma en la tapa del vaso (sin la taza medidora) hasta que encaje perfectamente ②.

Ponga la tapa del Varoma. Ésta deberá estar bien colocada para que selle el Varoma y no escape el vapor.

IMPORTANTE:

Nunca deje la taza medidora en la tapa del vaso cuando use el Varoma. Si la tapa del Varoma no está bien puesta, el vapor se escapará y esto provocará que tarde el proceso de cocción de los alimentos.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemadura por vapor y agua condensada

- Tenga cuidado con el vapor que escapa de los lados y por la tapa del Varoma durante el proceso de cocción.
- Mantenga a los niños lejos del Thermomix TM31-4C cuando utilice el Varoma y adviértales del peligro del vapor y el agua condensada que sale de él.

Peligro de quemadura por escurrimiento de comida

- Utilice únicamente niveles bajos de velocidad cuando seleccione temperatura Varoma. Altos niveles de velocidad (🥄 –2) pueden causar que los alimentos salpiquen líquido o pedazos de comida.

Paso 3: Cocinando al vapor con el Varoma ③
Lo único que necesita hacer es seleccionar el tiempo y la temperatura Varoma en el panel de control. El proceso de cocción al vapor inicia cuando ajusta el selector de velocidad a una velocidad (🥄 – 2). El temporizador empieza a correr. El agua o líquido a base de agua en el recipiente para mezclar se calienta hasta por encima de los 100 °C, creando vapor caliente. El vapor sube y pasa a través de la abertura de la tapa del recipiente para mezclar de Thermomix TM31-4C hacia el Varoma. Los alimentos se cocinan suavemente en el vapor caliente. Por favor tenga en cuenta que la temperatura máxima de Varoma es 120 °C, dependiendo de qué ingredientes esté usando, p. ej. aceite.

⚠ PELIGRO

Peligro de quemadura por vapor y agua condensada

- Toque únicamente las asas a los lados de la tapa del Varoma.
- Sostenga la tapa del Varoma de una forma en que el vapor o el agua condensada no entren en contacto con usted.
- Tenga cuidado con el vapor que continuará saliendo del orificio del vaso cuando quite el Varoma.

Cuando los alimentos se están cocinando o quiere revisar si se están cociendo, ponga el selector de velocidad en la posición tapa cerrada o abierta (🥣/🥣). Para abrir el Varoma, incline ligera y cuidadosamente la tapa del Varoma hacia adelante para que el vapor salga por detrás ④. Tenga cuidado de dejar que la condensación de agua gotee en el Varoma, sujetando su tapa horizontalmente sobre el recipiente. Entonces, cuidadosamente quite la tapa del Varoma y colóquela boca-arriba en la superficie. Levante el Varoma y espere unos segundos para que el agua condensada escurra en la tapa del vaso. Después de esto coloque el Varoma encima de la tapa del Varoma.

Trabajo Práctico con el Varoma

①

La descripción muestra lo práctico que es utilizar el Varoma. Tenga en mente las siguientes reglas básicas cuando utilice el Varoma:
• Ponga suficiente agua en el vaso.

IMPORTANTE:
Utilice al menos 0.5 litros (500 g) de agua para 30 minutos de cocción al vapor, por cada 15 minutos adicionales agregue 250 g.

- El fondo del Varoma y la charola están diseñados con varias ranuras que garantizan una buena distribución del vapor en el Varoma. Por lo tanto, los alimentos siempre deberán estar colocados de tal manera que queden libres algunas ranuras. Para lograr esto, simplemente ponga los alimentos holgadamente.
- Usted puede cocinar alimentos de diferente consistencia y dureza al mismo tiempo. Coloque los alimentos que requieran mayor tiempo en la parte inferior y los que requieran menor tiempo en la parte superior, por ejemplo: verduras en la parte de abajo y pescado en la charola.
- Los vegetales se cocerán uniformemente si los corta en trozos de un tamaño similar. El tiempo de cocción indicado es aproximado, ya que puede variar dependiendo de la calidad, madurez y tamaño de los ingredientes, además de sus gustos personales.
- Engrase el Varoma y la charola para evitar que los ingredientes como carne, pescado o masa se peguen.
- No espese las salsas y sopas hasta que el tiempo de cocción al vapor haya terminado. Lo espeso puede causar que el vapor deje de formarse en el vaso y retarde el proceso de cocción.
- También puede voltear la tapa del Varoma boca-arriba y usarla como colector de agua para el Varoma ①. Puede ser también utilizada como charola para servir la comida directamente del Varoma.

TRABAJANDO CON LA THERMOMIX TM31-4C

AVISO

La Thermomix TM31-4C se puede mover
Coloque su Thermomix TM31-4C en una superficie limpia, sólida, plana y que no se pueda calentar, de esta forma no pordrá resbalar. Manténgalo a una distancia considerable de la orilla de la superficie para evitar que caiga y deje suficiente espacio en la parte de arriba.

Riesgo de daño por el vapor
Asegúrese de que exista suficiente distancia arriba del Varoma una vez puesto en la Thermomix TM31-4C (alacenas suspendidas, repisas) así como alrededor, para evitar algún daño al momento de salir el vapor.

②

Busque un lugar fijo en la cocina para colocar su Thermomix TM31-4C desde el principio, a fin de tenerla siempre lista cuando la necesite.

Puesta en marcha de la Thermomix TM31-4C

Jale el cable de alimentación suavemente de la unidad central y conéctelo a la energía eléctrica. Se puede seleccionar la cantidad de cable que se necesite hasta 1 metro. Si sólo necesita una parte, deje el resto dentro de la Thermomix TM31-4C para evitar, de esta manera, que se enrede. Asegúrese de que no hay tensión en el cable para que la báscula funcione adecuadamente. No ponga el equipo sobre el cable, porque la báscula no funcionará correctamente si la Thermomix no está completamente firme. A partir de ahora su Thermomix está lista para funcionar y la pantalla mostrará el modo de tiempo ②.

El aparato se activa o se pone en modo de suspensión al presionar el botón ⏻.

Antes de comenzar a utilizar su Thermomix TM31-4C, tenga en cuenta las siguientes observaciones que harán más fácil su funcionamiento:

Un dispositivo de seguridad impide que la Thermomix TM31-4C funcione si el vaso no ha sido colocado correctamente y la tapa no ha sido debidamente cerrada (el selector de velocidad está bloqueado). Asimismo, otro dispositivo de seguridad evita que la tapa se abra cuando el equipo esté funcionando.

La báscula electrónica funciona con un rango de temperaturas de entre –20°C y +50 °C (4 °F y +122 °F). Si el equipo se transporta en invierno y la temperatura está por debajo de –20 °C (–4 °F), espere hasta que su Thermomix TM31-4C haya alcanzado la temperatura ambiente antes de trabajar con ella. De esta manera, la báscula integrada funcionará perfectamente. Si no va a utilizar la Thermomix TM31-4C durante un período prolongado de tiempo, desconéctela de la energía eléctrica, de la misma manera que lo haría con los otros electrodomésticos (para ahorrar electricidad, vea también la sección “Estado de reposo” pág. 35).

AVISO

Por poca ventilación del Thermomix TM31-4C:
Asegúrese de que los orificios de ventilación en ambos lados del equipo (1) estén siempre libres de grasa, polvo o comida y descubiertos. De otra forma el equipo se puede dañar.

Explicación de los símbolos del panel de control

- Botones de tiempo
- Botones para la selección de temperaturas
- Función de mezcla suave (cuchara)
- Botón para la preparación de amasados (velocidad espiga)
- Botón de tara de la báscula
- Botón de giro a la derecha/ giro a la izquierda
- Tapa cerrada
- Tapa abierta
- Botón de encendido y apagado

Pantalla digital multifunciones

En el centro, en la parte de arriba del panel, hay una pantalla digital, la cual despliega la siguiente información:

- Báscula
- Función de tiempo
- Giro a la izquierda
- Thermomix en velocidad espiga (amasados)

Los símbolos y se visualizan para indicar si el equipo está en función de pesaje (báscula) o de tiempo.
Las dos últimas funciones también están representadas por sus respectivos símbolos (o).

Pesar y sumar el peso con el botón de tara

La báscula integrada le permite pesar todos los ingredientes directamente en el vaso y en el Varoma. Observe los siguientes pasos en secuencia:

Paso 1: Coloque el vaso. La pantalla mostará 00:00 (2).

Paso 2: Presione el botón de báscula. Espere que se escuche el tono “pip” y la pantalla visualizará 0.000 (3).

IMPORTANTE:

Cuando presione el botón de báscula, no toque la Thermomix ni recargue algo sobre ella.

Paso 3: Introduzca el primer ingrediente (2.0 kg máx.) y verifique la cantidad en la pantalla (4).

Paso 4: Si desea agregar más ingredientes, presione nuevamente el botón de báscula y agregue el siguiente.

Repita el proceso tantas veces como sea necesario hasta alcanzar su peso máximo (6 kg). La variación hasta 2 kg es de +/–30 g.

Más información importante relativa a la báscula

La función de tara opera entre 5 g y 6.0 kg. divididos en 3 pasos de 2 kg cada uno para alcanzar los 6 kg. Cuando pese y agregue ingredientes con la ayuda de la función de tara, añádalos lentamente porque la báscula necesita dos o tres segundos para mostrar el peso correcto.
Si usted decide retirar un ingrediente del vaso después de haber accionado el botón de tara, la información de la imagen ① aparecerá en la pantalla.

No ponga más de 2.0 kilos a la vez cuando esté agregando ingredientes con la función de tara. Si excede este peso, la pantalla empieza a destellar, indicando una sobrecarga ②.

Antes de pesar o de usar la función de tara, asegúrese de presionar primero el botón de báscula, ya que esto aumenta la precisión de la báscula. Tenga cuidado de no mover el equipo durante el proceso de pesaje.

Después de presionar el botón de báscula la Thermomix permanece en el estado de pesaje durante 5 minutos, a no ser que se presione otro botón o que se gire el selector de velocidad. Pasados los 5 minutos, la Thermomix se cambia a la función de tiempo. Si se presiona de nuevo el botón de báscula, se empieza un nuevo estado de pesaje de 5 minutos de duración.

La pantalla le despliega información valiosa cuando pese o agregue ingredientes. Recuerde observar el peso máximo de 2.0 kg por proceso de agregación.

Botones de tiempo y pantalla de tiempo

Si desea preparar o calentar alimentos en su Thermomix TM31-4C, observe la siguiente secuencia de pasos:

Paso 1: Seleccione un espacio de tiempo
Para ello, utilice los botones de tiempo para programar un tiempo de funcionamiento de hasta 60 minutos ③.
Presione el botón + para aumentar el tiempo y el botón – para reducirlo. Para cambiar el tiempo gradualmente, presione el botón brevemente. Mantenga presionado el botón + para aumentar rápidamente el tiempo visualizado ④.

Selección del tiempo:
0–1 minuto en incrementos de **1 segundo**
1–10 minutos en incrementos de **30 segundos**
10–60 minutos en incrementos de **1 minuto**

Cuando la pantalla está puesta en cero, se puede programar directamente 1 minuto de tiempo pulsando el botón –. De este modo no tendrá que contar los incrementos de 1 segundo.

Posteriormente proceda como está indicado arriba. Presione ambos botones simultáneamente para programar el tiempo visualizado a 00:00 ③.

Paso 2: Seleccione una temperatura (vea la página 30)
Seleccione la temperatura apropiada si los alimentos han de ser calentados o cocidos. Si ninguna de estas opciones es pertinente, proceda con el paso 3.

Paso 3: Gire el selector de velocidad (vea la página 32)
Después de haber activado el selector de velocidad, el tiempo programado se cuenta regresivamente en pasos de 1 segundo hasta llegar a 00:00.
Cuando el equipo se encuentra en la función de mezcla fría, la velocidad se apaga después de concluido el tiempo programado.
Un timbre suena para indicar que se ha completado la labor.
Cuando el equipo está en el estado de calentamiento o cocción, las cuchillas continúan rotando en la función de mezcla suave (cuchara), después de concluido el tiempo programado. Para apagar el timbre, gire el selector de velocidad a fin de devolverlo a “tapa cerrada” / “tapa abierta” .

IMPORTANTE:
Para el calentamiento y cocción de alimentos es necesario programar un tiempo.

Ajuste del tiempo programado

El tiempo programado puede cambiarse en cualquier momento durante la preparación. Presione el botón – para reducir el tiempo, presione el botón + para aumentarlo. Si se gira el selector de velocidad a "tapa cerrada" / "tapa abierta" antes de que se concluya el tiempo programado, por ejemplo, para añadir otro ingrediente la pantalla destellará, indicando el tiempo actual, hasta que se gire el selector de velocidad. De esta manera la preparación de alimentos se podrá continuar sin dificultad. Si desea terminar completamente el proceso de mezcla antes de que concluya el tiempo programado, presione simultáneamente los dos botones de tiempo. Esto hace que la pantalla deje de destellar y pueda programar nuevamente el tiempo. Si no se ha programado ningún tiempo, el equipo dejará de funcionar automáticamente después de un período máximo de 60 minutos cuando se active el selector de velocidad. Una vez que concluya este lapso de tiempo, sonará un timbre.

Botones e indicadores luminosos de temperatura

Los botones de temperatura pueden ser utilizados para fijar una temperatura entre 37 °C y 100°C (99 °F y 212 °F). Cada botón cuenta con una lámpara indicadora de color ①, la cual destella después de que su respectivo botón haya sido presionado:

37 °C (99 °F) ..... **= verde**
50 °C y 60 °C (122 °F y 140 °F)..... **= amarillo**
70 °C y 80 °C (158 °F y 176 °F)..... **= naranja**
90 °C, 100 °C y
Varoma (194 °F y 212 °F)..... **= roja**

Los indicadores luminosos de temperatura son puntos de referencia. Cuando se alcanza la temperatura programada durante la cocción, la lámpara indicadora deja de destellar y cambia a función continua. Los indicadores luminosos muestran la temperatura que ha sido alcanzada durante el proceso de calentamiento. Por ejemplo, si se fija una temperatura de 90 °C (194 °F) la lámpara correspondiente empieza a destellar. A medida que la Thermomix se calienta, las luces correspondientes a 37 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C y 80 °C (99, 122, 140, 158 y 176 °F, respectivamente) se encienden una tras otra hasta llegar a 90 °C (194 °F). En este punto se cambia la luz pasando del estado de destellos al continuo. Los indicadores luminosos de temperatura son tan sólo una indicación de los valores. Si usted no desea cocer o calentar alimentos, asegúrese de que ninguna de las luces indicadoras de color esté destellando. De otro modo, apague la función de calentamiento presionando el botón . Esto evita que los alimentos se calienten en el vaso si no es lo que se desea y se ha programado un tiempo.

Indicador del tiempo restante

Si se reinserta el vaso aún caliente en el equipo, la luz pertinente indicará su temperatura (sólo 1 lámpara en estado continuo) ② Si no se ha programado un tiempo, no será posible fijar una temperatura para calentar, cocer o hervir a fuego lento.
Por lo tanto, trabaja siempre de esta manera:
1. Fijar el tiempo
2. Escoger la temperatura
3. Seleccionar la velocidad.

Inicio suave (por arriba de 60 °C/140 °F)

Si se presiona el botón turbo o se activa el selector de la velocidad cuando la temperatura en el vaso sea de 60 °C (140 °F) o más ②, el sistema electrónico impedirá que los alimentos se escapen, retrasando el aumento de la velocidad. Este inicio suave sólo funciona si los alimentos han sido calentados o cocidos en la Thermomix TM31-4C. Sólo entonces el sensor de temperatura podrá medir la temperatura actual correctamente y usar la función de inicio suave. Si utiliza la Thermomix TM31-4C para procesar alimentos que no fueron calentados o cocidos en el equipo (por ejemplo, una salsa de jugos de carne) sólo deberá incrementar la velocidad suave y gradualmente.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemadura por salpicar alimentos calientes
Nunca use el botón turbo o aumente la velocidad repentinamente cuando esté procesando alimentos calientes (temperatura superior a 60 °C), sobre todo si no han sido calentados en el Thermomix TM31-4C. Nunca sostenga la taza medidora cuando esté procesando alimentos calientes.

Ajuste moderado del calentamiento

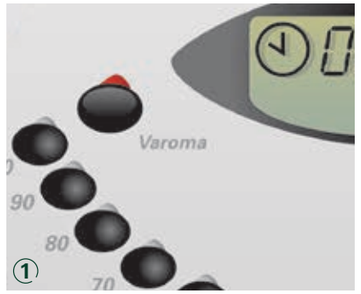
Las velocidades 2 y 3 fueron diseñadas como ajustes de calor moderado. Cuando seleccione estas velocidades o ajustes, la temperatura se elevará lentamente para lograr una cocción moderada de los alimentos.

Fijación de la temperatura VAROMA

Si está seleccionada la temperatura Varoma ①, podrían alcanzarse temperaturas de hasta 120 °C (248 °F), dependiendo de los ingredientes que se usen, p. ej. aceite. 250 g de agua o líquido se evaporarán durante 15 minutos a temperatura Varoma. Esta temperatura es utilizada para cocinar al vapor (vea pág. 20) y saltear ingredientes.

AVISO

Nunca ponga a calentar el vaso cuando esté vacío.



①

②

Selector de velocidad

Gire el selector de la velocidad para poner la Thermomix TM31-4C en marcha. Estas son las velocidades con que cuenta:

Denominación	Nivel velocidad	Rev./min.
Mezcla suave	🥄	40
Mezcla	1–3	100–500
Mezcla/hacer puré	4–10	1100–10200
Mezcla turbo	Turbo	10200

Mezcla suave 🥄 (velocidad cuchara)

El ajuste ② de velocidad cuchara se puede seleccionar utilizando el selector de velocidad. En este ajuste, los alimentos se mezclan suavemente de la misma manera que si usted los moviera periódicamente en una cacerola. Si se selecciona esta función, los alimentos no son triturados, sino que quedan en trozos grandes.

Mover

Utilice las velocidades bajas 1–3 para un movimiento suave. ¡Este rango de velocidades bajas es ideal para preparar deliciosos guisos!

Mezclar/hacer puré

Utilice el rango de velocidades de 4 a 10 ③ para cortar trozos grandes, medianos y pequeños y para mezclar y hacer puré. Asegúrese de girar lentamente el selector de velocidades hasta llegar a la velocidad deseada con el cubilete puesto. Esto impide que los alimentos troceados se escapen.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de lesiones por salida de alimentos fríos (temperatura inferior a 60 °C)
Sostenga el cubilete firmemente al operar la Thermomix TM31-4C durante las velocidades medias (3–6) y más altas (7–10) o cuando presione el botón turbo para picar o hacer un puré de alimentos fríos.

③

Mezclando/licuando alimentos calientes

Al mezclar o licuar ingredientes calientes, asegúrese de no girar rápidamente el selector de velocidades a VASO ABIERTO ④. Siempre gire el selector de velocidades a 1 primero y espere 3 segundos ⑤ antes de girar hasta VASO ABIERTO ⑥.

④

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de quemaduras por salpicaduras de alimentos calientes
Nunca gire el selector de velocidades rápidamente a VASO ABIERTO al mezclar alimentos calientes a velocidades altas a partir de la velocidad 4. Siempre gire el selector de velocidades a 1 primero y espere 3 segundos antes de girar hasta VASO ABIERTO.

⑤

Botón turbo

Utilice el botón de turbo ⑦ para poner la Thermomix TM31-4C a operar en una velocidad máxima. La función turbo sólo funciona cuando el botón se presiona y sostiene en esta posición. También es útil en la función “alternar”. Si, por ejemplo, desea trocear grandes cantidades de alimentos, presione turbo 3 ó 4 veces (repita según sea necesario). De esta manera los ingredientes se trocearán homogéneamente. La función turbo estará disponible cuando el selector se ajuste a “tapa cerrada” ó a la velocidad nivel 4 ó más. Cuando se ajusta el selector a “tapa cerrada” se activa la función de tiempo. No es posible seleccionar turbo si se activa la función espiga (para amasados).

⑥

⚠ PARA SU SEGURIDAD

Peligro de quemadura por salpicar alimentos calientes
No use turbo o aumente la velocidad al procesar alimentos calientes (superior a 60 °C), sobre todo si no han sido calentados en la Thermomix TM31-4C. Nunca sostenga el cubilete al procesar alimentos calientes.

⑦

Operación giro a la derecha/giro a la izquierda

Presione el botón en el panel de control (1) para revertir la dirección de rotación de las cuchillas en el sentido contrario a las manecillas del reloj.
Es posible presionar el botón en cualquiera de las velocidades que se seleccione y con .
La operación giro a la izquierda es indicada por el símbolo en la pantalla.
Esta operación es ideal para mover suavemente alimentos delicados que no requieran ser troceados.

Función espiga (amasados)

Utilice esta función (2) para preparar masas pesadas de levadura o de pan.
Para activar este estado, ponga el selector de velocidad en y presione el botón en el panel de control.

Con esto se inicia la operación alternar que procesa la masa de manera uniforme en el vaso. Esta función es una imitación de un procedimiento especial de amasado que se usa en el oficio de la panadería para obtener una masa de alta calidad. El estado de amasado sólo está disponible si el vaso se ha enfriado después de haber cocido a una temperatura menor a 60 °C (140 °F) Si la temperatura está demasiado alta, sonará un timbre. Un dispositivo eléctrico impide que opere el sistema de calentamiento, el botón de Turbo y el botón en el sentido y en contra de las manecillas del reloj, cuando se selecciona la función espiga, a fin de evitar un calentamiento accidental de la masa.

AVISO

La Thermomix TM31-4C se puede mover
Coloque su Thermomix TM31-4C en una superficie limpia, sólida, plana y que no se pueda calentar, de esta forma no pordrá resbalar. Manténgala a una distancia considerable de la orilla de la superficie para evitar que caiga y deje suficiente espacio en la parte de arriba.
Cuando prepare masa no deje desatendido el equipo mientras esté operando, ya que podría caer de la superficie de trabajo. Cuando triture comida, el vaso podría tener un movimiento fuerte en algunas circunstancias, lo cual podría causar el movimiento del equipo de la superficie de trabajo.

COSAS PARA RECORDAR

Estado de reposo

Si la Thermomix TM31-4C está conectada a la energía eléctrica pero no está en uso (el selector se ajusta a) después de 15 minutos aproximadamente, se pone automáticamente en posición “lista” (estado de reposo). La pantalla se apagará. Para reactivarla presione cualquier botón del panel de control. El estado de reposo se puede activar presionando el botón durante un par de segundos hasta que aparezca “OFF” en la pantalla. Ahora mismo se puede reactivar la Thermomix TM31-4C presionando brevemente el botón . En el estado de reposo, el consumo de la Thermomix TM31-4C es inferior a 1 voltio. Si no va a utilizar la Thermomix TM31-4C por un período largo de tiempo, le recomendamos desconectarla de la energía eléctrica.

Protección electrónica del motor

Todos los platillos en el libro de recetas de la Thermomix TM31-4C han sido concebidos de tal manera que la protección del motor no responderá si no se observan todas las instrucciones. No obstante, aun cuando se excedan las cantidades, el motor está protegido por una función automática de encendido y apagado. En tales casos, la pantalla visualizará el mensaje de error “LOAd”. Si el motor se apaga:

- ponga el selector de velocidad en “tapa abierta” ,
- retire el vaso de la unidad central,
- reduzca la cantidad contenida en el vaso y/o agregue algo de líquido,
- espere unos cinco minutos aproximadamente (tiempo de enfriamiento),
- vuelva a colocar el vaso,
- ponga de nuevo en marcha la Thermomix TM31-4C utilizando el selector de velocidad.
- Si el mensaje de error “LOAd” persiste en la pantalla una vez pasado el tiempo de enfriamiento, consulte telefónicamente a nuestro centro de servicio a clientes autorizado Vorwerk.

Utilización por primera vez y cargas pesadas

Cuando vaya a usar el equipo por primera vez, éste puede tener el olor que suelen tener los electrodomésticos nuevos. Si se somete el motor a una carga pesada durante la preparación de alimentos, el motor se puede recalentar y empezar a oler. Además, existe la posibilidad de que el equipo se apague automáticamente. Todo esto no tiene mayor importancia y después del tiempo indicado de enfriamiento, el equipo volverá a funcionar perfectamente.

LIMPIEZA

Al igual que una vajilla o equipo nuevo de cocina, antes de usar la Thermomix TM31-4C por primera vez se debe limpiar a fondo, especialmente las cuchillas, el vaso, la tapa y el anillo de sellado.

Cómo limpiar el vaso y la tapa.

Desarme el vaso y las cuchillas así como la tapa y el anillo de sellado (vea la pág. 13, 14, 16).

⚠ PARA SU SEGURIDAD

Peligro de cortadura por las cuchillas

Tenga cuidado de no cortarse cuando retire o reinserte las cuchillas.

A continuación, limpie el vaso por dentro y por fuera (sin las cuchillas) ①, o bien introdúzcalo en agua caliente con un detergente suave y un trapo suave o en el lavavajillas. Tanto las cuchillas, la espátula, la mariposa, el cestillo, la taza medidora y la tapa, así como los accesorios Varoma, se pueden limpiar de la misma manera. Si hay comida pegada en el vaso utilice un limpiador especial para acero inoxidable.

Asegúrese de que las terminales en la base del vaso estén siempre limpias y secas. Si es necesario, límpielas. Le recomendamos que desarme el vaso para limpiarlo, especialmente cuando los ponga en el lavavajillas.

IMPORTANTE:

Nunca utilice objetos puntiagudos o afilados para la limpieza, ya que pueden dañar partes funcionales o afectar la seguridad del equipo.

Cómo limpiar las cuchillas

Para limpiar las cuchillas, sosténgalas debajo del grifo con las cuchillas apuntando hacia arriba, como se muestra en la imagen ②. A fin de facilitar su limpieza utilice un cepillo.

IMPORTANTE:

No deje las cuchillas sumergidas en el agua durante mucho tiempo, ya que se puede dañar el mecanismo interior (sistema de juntas del cojinete de las cuchillas).

Vuelva a ensamblar con cuidado el vaso y la cuchilla (incluido el anillo de sellado).

Cómo limpiar su Varoma

Para limpiar su Varoma lave las partes cuidadosamente en agua tibia con un detergente suave o en el lavavajillas.
El atractivo brillo del acero inoxidable se conserva limpiando periódicamente la unidad con un líquido especial para este material ③. Evite utilizar objetos afilados o esponjas de metal a fin de evitar rayones.

IMPORTANTE:

Todos los componentes se pueden lavar en el lavavajillas, excepto las cuchillas. Ponga las partes plásticas, especialmente la tapa del vaso en la parte superior del lavavajillas para evitar que se deformen como resultado de las altas temperaturas. Algunos ingredientes, como el azafrán, el jugo de zanahoria y los que contienen ácido cítrico, pueden causar manchas. Limpie estas sustancias de la tapa, el anillo de sellado, la espátula y el cestillo tan pronto como pueda. Cualquier mancha por residuo desaparece con el tiempo y no afecta su salud o el funcionamiento de las partes.

Cómo limpiar la unidad central

Desconecte el equipo de la energía eléctrica antes de limpiarlo.

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de una descarga eléctrica

- Desconecte del equipo la energía eléctrica antes de limpiarlo y si el equipo no se utiliza por un período largo de tiempo.
- No sumerja la Thermomix TM31-4C. Límpiela sólo con un trapo húmedo. No permita que entre agua o polvo al motor.

La unidad central se puede limpiar utilizando un trapo húmedo y un detergente suave (1). Tenga cuidado con el uso de agua y evite que entre en el equipo.

Información adicional de limpieza

Algunas de las partes plásticas podrían ponerse un poco descoloridas, pero esto no afecta su salud o el funcionamiento de las partes.

Si el vaso, las cuchillas, la tapa y la taza medidora están un poco sucios, se recomienda hacer una pequeña operación. Ponga un 1 litro de agua aprox. y un poco de detergente en el vaso, seleccione velocidad 5 ó 6 y presione varias veces el boton . Enseguida enjuague y si es necesario utilice un trapo para secar.

Para que tenga ventilación el equipo durante el tiempo que no se utilice, no ponga la taza medidora sobre la tapa.

NOTAS PARA SUS PROPIAS RECETAS

Utilice como guía recetas parecidas a las de los libros de cocina de la Thermomix TM31-4C. Una elaboración paso por paso y fácil de entender de sus recetas, le facilitará la preparación de sus propios platillos con la Thermomix TM31-4C.

Orden de los ingredientes

Cuando esté preparando platos siguiendo sus propias recetas, tenga en cuenta el orden de los pasos necesarios a seguir.

Pesar los ingredientes

Antes de pesar el primer ingrediente presione el botón y la báscula mostrará 0.000. Agregue su ingrediente.
Atención: ¡Nunca exceda la capacidad máxima de 2 litros del vaso!

Orden de funciones

Los mejores resultados los obtendrá acatando el orden de los siguientes ejemplos: La selección del tiempo es necesaria si desea calentar alimentos. Para remover alimentos delicados utilice la operación giro a la izquierda .

Ejemplo: Para preparar alimentos delicados

Selección: 5 min./100°C/ /velocidad 1
(1) programe 5 minutos de tiempo
(2) seleccione el botón 100 °C de temperatura
(3) presione el botón
(4) ponga el selector de velocidad en 1

Ejemplo: Cortando verduras

Selecciones: 7 segundos/velocidad 5
(1) programe 7 segundos de tiempo
(2) gire el selector de velocidad a 5

Ejemplo: preparación de amasados

Selección: 2 min./ /
(1) programe 2 minutos de tiempo
(2) gire el selector de velocidad a
(3) presione

Cortando en trozos y haciendo puré

Cuando vaya a trocear ingredientes o a hacer puré, programe primero un tiempo corto y compruebe los resultados. Si no ha logrado el resultado deseado prolongue el tiempo.

Tiempos de calentamiento

El tiempo de calentamiento depende de los siguientes factores:
(a) temperatura inicial de los ingredientes a ser calentados
(b) cantidad, peso y volumen de los ingredientes
Atención: ¡Nunca exceda la capacidad máxima del vaso o del Varoma!
(c) la conductividad del calor de los alimentos a ser preparados
(d) nivel de calentamiento
(e) nivel de temperatura
(f) empleo de accesorios
(con/sin cestillo de cocción lenta/Varoma)

FALLAS EN EL FUNCIONAMIENTO

Error:	Acción:
No se pone en marcha	Verifique si el cable de alimentación está conectado correctamente y si la tapa está bien cerrada. Verifique si la Thermomix aún está en “estado de reposo”.
No calienta	Verifique si se ha programado un tiempo y seleccionado una temperatura.
Se ha parado antes de terminar la operación	Vea la sección “Protección eléctrica del motor” en la página 35.
Falla en la báscula	Verifique que cuando vaya a presionar el botón de báscula, no toque la Thermomix; no haya nada recargado sobre ella; el cable no esté tensionado; las ”patas“ de la Thermomix estén libres; la superficie esté limpia, sólida, plana y no esté vibrando; no se resbale la Thermomix sobre la superficie.

Visualización de los errores:

Como característica especial, la Thermomix TM31-4C le mostrará la causa del error en la pantalla. Si en la pantalla aparece el aviso “E.r”, seguido por una cifra de dos dígitos, desconecte el cable de la energía eléctrica y vuelva a poner en marcha el equipo, si el problema persiste póngase en contacto con el centro de servicio a clientes autorizado Vorwerk, indicando el contenido del mensaje (p.ej. E.r 53 = falla en el sensor de temperatura). Con respecto a “LOAd”, consulte las notas en la página 35.

Los mensajes de “Error” que aparecen en la Thermomix se pueden borrar de la siguiente manera:

① Desconectar el enchufe de la red:
E.r 23, 28, 32, 38, 39, 70
② Girar el selector de velocidad a “tapa abierta” y luego a “tapa cerrada”:
E.r 22, 24–27, 29–31, 34–37, 51–69, OPEn, LOAd
③ Llamar al centro de servicio a clientes autorizado Vorwerk:
E.r 71, 72

⚠ PRECAUCIÓN

Peligro de descarga eléctrica

Revise todo el equipo y sus accesorios periódicamente por posibles daños que pudieran tener. Partes dañadas podrían ser peligrosas. Si hay algún daño, no utilice el equipo y contacte al centro de atención al cliente autorizado Vorwerk. La Thermomix TM31-4C únicamente puede ser reparada por el centro de servicio a clientes autorizado Vorwerk. Utilice exclusivamente partes originales.

GARANTÍA/ COPYRIGHT

Garantía

Para saber el periodo de garantía, por favor refiérase a su póliza de garantía entregada junto con su equipo. La Thermomix TM31-4C deberá ser reparada únicamente por el centro de servicio autorizado Vorwerk. Utilice únicamente refacciones originales, de lo contrario su garantía será inválida.

Copyright ©

Todos los derechos reservados. Texto, diseño, fotografías e ilustraciones realizados por Vorwerk International Strecker & Co., Suiza. Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta publicación, así como el almacenaje en un sistema de recuperación, transmisión o distribución en cualquier forma – electrónica, mecánica, fotocopiada, grabada u otra – sin previa autorización de Vorwerk International Strecker & Co.

Instrucciones para el mercado estadounidense

Por favor tenga en cuenta que hasta la fecha, la Thermomix TM31-4C (“El equipo”) ha sido y solo se está produciendo, comercializando, vendiendo, y distribuyendo por Vorwerk International Strecker & Co. (“Vorwerk”).

El equipo no se ha desarrollado/diseñado para el mercado estadounidense, ni ha sido aprobado o lanzado en el mercado estadounidense. Por lo tanto, el equipo no ha sido vendido ni promocionado deliberadamente de ninguna manera por Vorwerk o cualquier otra tercera parte autorizada en los EUA, y no se proporciona ningún servicio al cliente con respecto al equipo por parte de Vorwerk o cualquier otra tercera parte autorizada en los EUA.

Vorwerk no acepta ni aceptará de ninguna manera cualquier responsabilidad resultante de algún daño y/o pérdida (incluyendo pero no limitando cualquier daño o pérdida directa, indirecta, especial, accidental, punitiva, o consecuente, cualquier pérdida de beneficios o pérdida de negocio, y cualquier daño relativo a daños materiales, lesiones corporales o fallecimiento) que de alguna forma se derive, se vincule, esté causada o resulte del uso del equipo en los EUA (incluyendo daños y/o pérdidas debido a los voltajes diferentes usados en los EUA). Las personas que usen el equipo en los EUA lo hacen bajo su completa responsabilidad y riesgo.

SERVICIO AL CLIENTE

Servicio al Cliente

Para información detallada contacte a su presentadora Thermomix, al centro de servicio autorizado Vorwerk o ingrese al sitio www.thermomix.com.mx

Vorwerk México, S. de R.L. de C.V.
Av. Paseo de las Palmas No. 320 PB-A
Col. Lomas de Chapultepec
México, D.F. C.P. 11000
Tel. 9150-5505/01 800 200 1121